



PER COMINCIARE

Tagliatelle di seppia, pomodoro e basilico (pomodoro, basilico)

Roasted cuttlefish tagliatelle, tomato and basil

€. 20,00

Capesante* alla Tony lardellate su crema di piselli e zenzero candito

(capesante, guancialetta croccante, zenzero candito, crema di piselli)

Tony's Scallops* larded on peas cream and candied ginger

€. 22,00

Tartare di dentice o ricciola al mango

Snapper or amberjack tartare with mango

€. 24,00

Tartare di tonno con miele e noci (noci)

Tuna tartare with honey and walnuts

€. 24,00

Prosciutto di tonno affumicato al melograno e agrumi

Smoked Tuna Ham with pomegranate and citrus fruits

€. 22,00

Crostini del cantabrico con burro al prezzemolo

Cantabrian croutons with butter and parsley

€. 16,00

Parmigiana di melanzane

Eggplant Parmigiana

€. 12,00

Zucca con cavolo nero e burrata

Pumpkin with black cabbage and burrata

€. 16,00



PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole (farina, latte, crostacei)

Spaghetti with clams

€. 22,00

Paccheri al ragu' di pesce (dentice o ricciola)

Paccheri with fish ragu' (Snapper or amberjack)

€. 20,00

Tagliolino nero con spada, melanzane e pomodorini (farina, nero di seppia)

Black tagliolino with swordfish, eggplant and cherry tomatoes

€. 22,00

Scialatelli ai sapori di mare

Italian pasta "Scialatelli" with seafood flavours

€. 22,00

Fregola sarda alla pescatora

(cozze, vongole, calamari*, gamberi*, pomodoro, aglio, erbe aromatiche)

Sardinian fregola with seafood

(mussels, clams, squid *, prawns *, tomato, garlic, aromatic herbs)

€. 22,00

Risotto al taleggio con funghi porcini

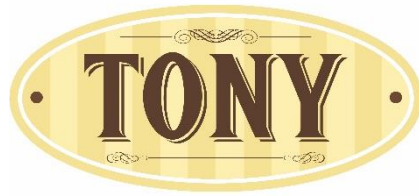
Risotto with taleggio cheese and porcini mushrooms

€. 22,00

Risotto allo zafferano con osso buco

Saffron Risotto with "osso buco"

€. 28,00



LE PIETANZE

Filetto di branzino al vino bianco, con cime di rapa e miele
Sea bass fillets in white wines, with turnip greens and honey

€. 24,00

Polpo in crema di patate e cime di rapa
Octopus in potatoes cream and turnip tops

€. 22,00

Coda di rospo con funghi porcini e patate
Monkfish with porcini mushrooms and potatoes

€. 26,00

Frittura Mista di pesce (calamari, gamberetti, triglie e alice)
Mixed fried fish

€. 24,00

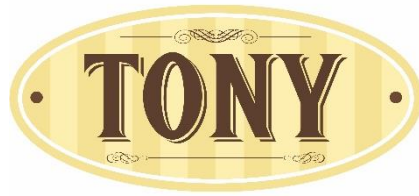
Orecchia di elefante alla primavera (rucola e pomodorini)
(uovo, pane grattugiato, burro, rucola, sale, pomodorini)
Spring elephant ear (with rocket and cherry tomatoes)

€. 26,00

Tagliata di contro filetto ai funghi porcini e grana
Sliced sirloin with porcini mushrooms and Grana Padano

€. 24,00

Bistecca alla Fiorentina (gr.1000) con patate
Florentine steak (gr. 1000) with potatoes **€. 6,00 all'etto**



LE DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù della casa

Home made Tiramisù

€. 6,00

Cheesecake

(frutti rossi, pistacchio)

Cheesecake (red fruits, pistachio)

€. 6,00

Cannolo Siciliano*

*Sicilian cannolo**

€. 7,00

Tarte Tatin di mele*con gelato

Apple tarte tatin with ice cream*

€. 7,50

Baba' con crema

Babà with cream

€. 7,00

N.B. Si informa la gentile clientela che il prezzo del pesce fresco potrebbe variare in base al periodo e alla disponibilità del mercato ittico.

Sarà ad ogni modo nostra premura informare la clientela dell'avvenuta variazione.

La Direzione